

# Toblacher Stangenkäse



1105070 | Ein Naturprodukt mit einzigartigem, mildem - säuerlichem Charakter

Der Toblacher Stangenkäse ist das traditionsreichste und bekannteste Produkt der Sennerei Drei Zinnen. Dieser mild- säuerliche Schnittkäse hat einen eigenen, typischen Geschmack und eine erbsengroße Lochung. Der Teig ist zart, leicht schmelzend jedoch schnittfest. Dank seiner Einzigartigkeit hat diese Sorte sehr viele Liebhaber.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hohepustertal <b>Vollmilch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer: Lagerung: Geschmack: Lochung:	ca. 6 Wochen 8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit Mild-säuerlich Bruch- und Schlitzlochung
Form: Größe: Gewicht:	Stange Länge 35 cm, Höhe 13cm, Breite 13cm ca. 5,5 kg



# Toblacher Stangenkäse – PRODUKTDATENBLATT



hergestellt von:

**Sennerei Drei Zinnen**  
Pustertalerstr. 3/C  
I-39034 Toblach

TEL 0039 | 0474 | 971300  
FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3zinnen.it  
info@schaukaesereidreizinnen.com



**OHNE GENTECHNIK**

Ursprung der Milch: Südtirol



## ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol - Hochpustertal		
Gewicht:	ca. 5,5 kg		
Maße:	Länge: 35 cm	Breite: 13 cm	Höhe: 13 cm
Geschmack / Konsistenz:	Milder Schnittkäse, mit eigenem, typischen Charakter		
Lochung:	Typische Bruchlochung / Schlitzlochung		
Oberfläche:	Naturrinde		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Halbbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105070
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105072
	1/4 Form	Nein	Kodex

## TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	<b>Vollmilch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus <b>Ei</b>		
Reifezeit:	ca. 6 Wochen		
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.520 kJ / 370 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	2,1 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 0,6 g
Chemische Beschaffenheit:	Fett in Trockenmasse:	45%	
	Fett:	30%	
	Wassergehalt:	40-50%	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen:	negativ / 25 g	
	Listerien:	negativ / 25 g	
	Sonstige Mikroorganismen gemäß EU Verordnung Nr. 2073/2005		

## QUALITÄTSKONTROLLE

Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.

## PACKSTOFFE

Etikette	Standard		
Papier für Lebensmittel	Auf Anfrage		
Vakuumbbeutel	Standard bei 1/2 und 1/4 Formen		
Schrumpffolie	Auf Anfrage		
Karton	Standard	Nr. 9	
Palettenauflage	Standard		
Palette	Standard		

## PACKDATEN

Verpackungseinheiten:	1/1 Form	1/2 Form	1/4 Form
Verfügbarkeit:	ja	ja	nein

### 1/1 Form

Stück pro Karton	4		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	4		
Packhöhe:	56 cm		
Gesamthöhe der Palette:	71 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617050700(3103)000000(15)000000(10)0000		

### 1/2 Form:

Stück pro Karton	8		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	4		
Packhöhe:	56 cm		
Gesamthöhe der Palette:	71 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617050724(3103)000000(15)000000(10)0000		

### Weitere Packmöglichkeiten:

1/1 Formen lose auf Palette

Version: 1.3 elektronisch geprüft 03.11.2017

Naturgenuss aus dem Hochpustertal